

Le ricette di Marco. E la serata si fa romantica

Pubblicato: Lunedì 13 Febbraio 2012



Mezz'ora in diretta sulla nostra pagina **Facebook**. **Marco Chef** è stato ospite nella nostra redazione per rispondere in diretta alle domande dei nostri lettori. Argomento del giorno? Ma chiaramente **San Valentino e i consigli per una serata perfetta**.

Gelatina di sambuco, acini d'uva e karkadè o carbonata fiamminga? Birra o radicchio? Pinoli o petali di rosa?

Tanti i suggerimenti regalati da Marco ai lettori che lo hanno contattato su Facebook. **Ricette intere o solo suggerimenti, ambientazione e innovazioni, il cuoco con "ristorante su facebook"** ha risposto a tutte le curiosità che tra le 12.30 e le 13 i nostri lettori hanno postato.

Una diretta veramente da... "acquolina in bocca"!

Prima di andarsene, Marco ci ha regalato un'altra ricetta:

risotto alla liquirizia:

(per 4 porzioni)

400 g riso Carnaroli, 2 porri, 1/2 l crema di latte, sale qb, pepe qb, brodo vegetale qb

250 gr taleggio, 50 gr burro, 30 gr parmigiano, 15 gr liquirizia purissima in polvere, 1 bicchiere vino bianco, acqua qb

Crema di porri

Tagliare sottilmente la parte bianca del porro, metterla in una casseruola con poco burro, rosolare leggermente, aggiungere la crema di latte, coprire con il brodo e portare a cottura. Frullare, aggiustare di sale e pepe.

Riduzione di liquirizia



In una casseruola mettere una noce di burro, la liquirizia, ½ bicchiere di vino bianco e far sciogliere a bagnomaria (o a fuoco lentissimo). Regolare la densità aggiungendo, dovesse servire, dell'acqua

Risotto

Scaldare sul fuoco una pentola adatta con un poco d'olio, tostare il riso. Sfumare con il rimanente vino bianco, far evaporare e continuare la cottura aggiungendo, quando necessario, il brodo vegetale caldissimo. A 3 quarti di cottura aggiungere la crema di porri. A fine cottura, regolare di sale e pepe, mantecare bene con il taleggio tagliato a cubetti, un poco di burro e parmigiano.

Presentazione

Impiattare il risotto al centro di un bel piatto largo, allargarlo bene dando dei colpetti sotto al piatto con il palmo della mano, decorare la superficie del riso con la riduzione di liquirizia.

Vi piace??? Fateci sapere quale sarà il risultato della vostra "cenetta romantica"... e alla prossima!

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it